DEUTSCHES REICH



AUSGEGEBEN AM
3. DEZEMBER 1938

REICHSPATENTAMT

PATENTSCHRIFT

№ 668 457

KLASSE 53i GRUPPE 2

W 100365 IVa/53i

Tag der Bekanntmachung über die Erteilung des Patents: 10. November 1938

Dr. Otto Wiedemann in Wangen, Allgäu,

ist als Erfinder benannt worden.

Gebrüder Wiedemann in Wangen, Allgäu

Verfahren zur Herstellung eines Brotaufstrichmittels

Patentiert im Deutschen Reiche vom 27. Januar 1937 ab

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines Brotaufstriches unter Verwendung von mit Elektrolyten aufgeschmolzenem Milcheiweiß, zerkleinertem Fleisch, Geschmackstoffen und quellfähigen Kolloiden, wobei man erfindungsgemäß in die Schmelze Rauchgase einleitet und sodann auf Temperaturen von über 100°, vorzugsweise 115°, unter Druck erhitzt.

Bekannt war, Schmelzkäse bei Gegenwart von Fleisch oder Fisch, allenfalls unter Mitverwendung von Bindemitteln zu räuchern. Bei der bekannten Arbeitsweise war es notwendig, die einzelnen Bestandteile der Masse vor der Verarbeitung und sodann nach dem Einbringen in den Darm oder sonstige Wursthüllen in der bekannten langwierigen Art zu räuchern. Demgegenüber wird bei der neuen Arbeitsweise die Masse in einem Arbeitsgang in verflüssigtem Zustand geräuchert, pasteurisiert und dann sofort keimfrei in Behältnisse abgefüllt, wodurch sie ohne weiteres haltbar und handelsfähig bleibt.

Bekannt war auch, nur vorgereiften und dadurch plastischen Käse zu verarbeiten, was den Nachteil mit sich bringt, daß er durch die bereits erfolgte Vorreifung einen starken Eigengeschmack und -geruch besitzt, der sich auch im geräucherten Zustand, selbst bei Gegenwart von Fleisch oder Fisch, sehr nachteilig auswirkt, so daß ein solches Erzeugnis einen sehr wenig ansprechenden Zwiegeschmack aufweist. Im Gegensatz dazu wird erfindungsgemäß Milcheiweiß verwendet, das völlig geruch- und geschmacklos ist, aber im Gegensatz zu vorgereiftem Käse mit anderen Stoffen nicht bindefähig ist. Es muß daher zur Überführung in einen plastischen Zustand zunächst mit Elektrolyten aufgeschmolzen werden, um mit den erwähnten Zutaten erhitzt werden zu können. Die gleichzeitig erfolgende Räucherung läßt dieses Eiweiß vollkommen die Geschmackseigentümlichkeiten des in geringen Mengen zugesetzten und mitgeräucherten Fleisches annehmen, so daß das Enderzeugnis von einer gewöhnlichen Fleischwurst geschmacklich nicht zu unterscheiden ist.

Durch die erfindungsgemäß vorzunehmende Verarbeitung des aufgeschlossenen Milcheiweißes mit quellfähigen Kolloiden wird das

Milcheiweiß erst plastisch und knetfähig, was zur Erzielung eines streichfähigen Enderzeugnisses notwendig ist.

Auch wird dem Milcheiweiß erst dadurch die erforderliche Plastizität verliehen, die geschmacklich notwendigen Zusätze an Gewürzen, aber auch das Fleisch oder den Fisch zu binden. Es handelt sich hierbei nicht um die Bindung von Wasser, sondern um die Möglichkeit gleichzeitiger Einverleibung fremder Zusatzstoffe, was man gemeinhin als Homogenisieren bezeichnet.

Das neue Brotaufstrichmittel ist eiweißreich, wohlschmeckend, leicht verdaulich und bekömmlich. Dieser Brotaufstrich ist auch volkswirtschaftlich bedeutungsvoll, weil das neue Verfahren zu seiner Herstellung u. a. eine Aufarbeitung von Magermilch zu hochwertigen wohlschmeckenden Nahrungsmitteln erlaubt.

Die Arbeitsweise besteht nach dem neuen Verfahren im einzelnen darin, daß man Milcheiweiß, beispielsweise Labquark, Sauermilchquark, Casein, Trockenmilchpulver, eingedickte Milch und ähnliche Zubereitungen, mit Elektrolytgemischen, wie z. B. Phosphaten, Citraten oder Lactaten, aufschließt und der so gewonnenen Masse zur Erzielung einer streichfähigen Konsistenz und zwecks Bindung des Wassers hydrophile Kolloide, wie Kartoffel, Kartoffelflocken, Stärke und kolloidchemisch sich ähnlich verhaltende Kohlehydrate zusetzt. Hierauf wird die Masse nach Zusatz geschmackverbessernder Stoffe, wie Fleisch, Gewürze u. dgl., mit Rauchgasen behandelt und schließlich bei Temperaturen über 100°, vorzugsweise 115° und mehr, unter Druck erhitzt.

Sämtliche Maßnahmen sind notwendig, um den eingangs beschriebenen Brotaufstrich zu erhalten. Die Erhitzung auf Temperaturen über 100° bewirkt nicht nur in an sich bekannter Weise eine Sterilisation, sie ist darüber hinaus auch noch notwendig zur Erreichung optimaler Quellung der erfindungsgemäß zugesetzten Kohlehydrate, um hierdurch das Wasser vorzugsweise an diese zu binden und die gewünschte streichfähige Konsistenz zu erhalten.

Ausführungsbeispiel

70 l Magermilch werden mit Milchsäure bei 45° ausgefällt und das anfallende Milcheiweiß, etwa 7,5 kg, von der Molke getrennt und in üblicher Weise gepreßt. Diese Menge wird nun fein gemahlen und mit 80 g Citronensäure-Natriumcitrat-Gemisch von einem pH-Wert von 6,4 aufgeschlossen. Hierauf werden 3 kg gekochte und gemahlene Kartoffeln zugegeben, weiterhin 1½ kg Fleisch und sonstige Gewürze. Diese Mischung wird nun in einem geschlossenen Gefäß unter dauerndem Rühren unter gleichzeitigem Einleiten von Rauchgasen weitererhitzt. Sodann wird die Masse im Druckgefäß auf Temperaturen von etwa 115° erhitzt und nach Erreichung dieser Temperatur sofort auf 95° heruntergekühlt und dann heiß in Gefäße, Därme oder sonstige Behältnisse abgefüllt.

Patentanspruch:

Verfahren zur Herstellung eines Brotaufstriches unter Verwendung von mit Elektrolyten aufgeschmolzenem Milcheiweiß, zerkleinertem Fleisch, Geschmackstoffen und quellfähigen Kolloiden, dadurch gekennzeichnet, daß man in der Schmelze Rauchgase einleitet und sodann auf Temperaturen von über 100°, vorzugsweise 115°, unter Druck erhitzt.

Berlin. Gedruckt in der Reichsdruckerei